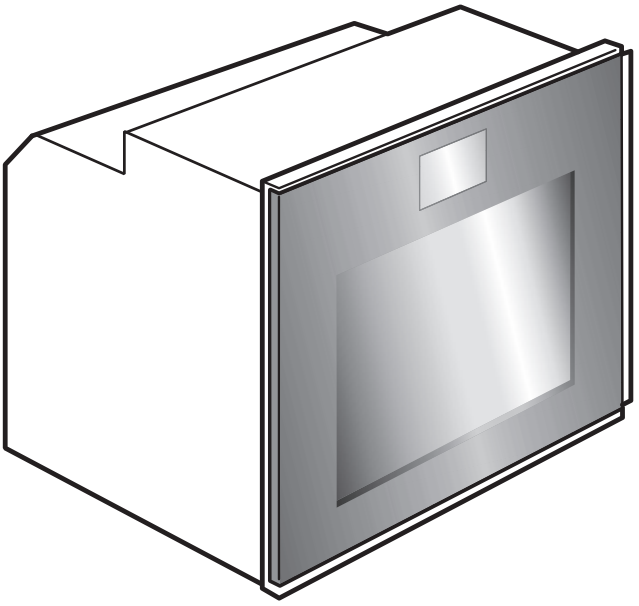
AKZM 693



RO **Manual de utilizare şi întreţinere**

Whirlpool

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DV. ŞI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual şi aparatul oferă avertizări importante legate de siguranță, care trebuie citite şi respectate întotdeauna.

Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator şi pentru ceilalți.
Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol şi de următorii termeni:

⚠ PERICOL **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza leziuni grave.**

⚠ AVERTIZARE **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.**

Toate avertizările referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă şi arată cum se pot reduce riscurile de rănire, de deteriorare şi de şoc electric care pot rezulta din folosirea incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea şi întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului şi cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați şi nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la priză, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului pentru a-l scoate din priză.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede şi nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu îşi asumă responsabilitatea pentru utilizările neadecvate sau pentru reglarea incorectă a comenzilor.
- Utilizarea acestui aparat nu este permisă persoanelor (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse şi lipsite de experiență sau de cunoştințe, dacă nu au fost instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie de aparat şi trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul utilizării şi după aceea, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interne ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți uşa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când uşa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuşi de bucătărie pentru a scoate tăvile şi accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greşeală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți şi nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se aprind uşor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime şi mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul uscării alimentelor.
- Dacă la gătit adăugați băuturi alcoolice (de ex. rom, coniac, vin etc.), rețineți că alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.

Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

- Acest produs a fost fabricat cu materiale reciclabile sau refolosibile. Aruncați-l la gunoi respectând normele locale privind eliminarea deşeurilor. Înainte de a-l arunca, faceți-l inutilizabil, tăind cablul de alimentare.
- Pentru informații mai detaliate privind eliminarea, valorificarea şi reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

INSTALAREA

- După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificați ca aparatul să nu fi suferit stricăciuni în timpul transportului şi ca uşa să se închidă corect. În caz de probleme, contactați-l pe dealerul dv. sau Serviciul de Asistență Tehnică.
- Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.
- Cuptorul nu trebuie să fie instalat în combinație cu o plită.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

- Mobilele de bucătărie aflate în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistente la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul şi înlăturați cu grijă toate aşchiile de lemn şi rumeguşul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru şi marginea superioară a cuptorului.

CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

Asigurați-vă că tensiunea electrică indicată pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului corespunde cu tensiunea din rețea. Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (se vede când uşa este deschisă).

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) trebuie să fie efectuată de numai de personal calificat. Contactați un Serviciu de Asistență autorizat.

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

- Scoateți elementele de protecție din carton, peliculele de protecție şi etichetele adezive de pe accesorii.
- Scoateți accesoriile din cuptor şi încălziți-l la 200° timp de circa o oră, pentru a elimina mirosul şi fumul materialelor izolatoare şi al unsorii protectoare.

În timpul utilizării:

- Nu puneți obiecte grele pe uşă, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe uşă şi nu atârnați nimic de mânerul uşii.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați apă în cuptorul încins; s-ar putea deteriora emailul.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe fundul cuptorului, deoarece se poate deteriora stratul de email.
- Asigurați-vă că firele electrice ale altor aparate nu ating părțile fierbinți ale cuptorului şi nu se pot prinde în uşa acestuia.
- Nu expuneți cuptorul la agenți atmosferici.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% şi este marcat cu simbolul reciclării (♺). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Aruncarea la gunoi a produsului

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic).
- Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător şi sănătății persoanelor.
- Simbolul de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deşeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea aparatelor electrice şi electronice.

Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai dacă aşa se specifică în tabelul de coacere sau în rețeta dv.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Stingeți cuptorul cu 10-15 minute înainte de terminarea duratei de preparare setate. Alimentele care au nevoie de o preparare mai lungă vor continua oricum să se coacă.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

- Acest aparat, care a fost proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Norma (CE) nr. 1935/2004 şi a fost proiectat, construit şi comercializat în conformitate cu cerinţele de siguranţă din Directiva "Joasă Tensiune" 2006/95/CE (care înlocuieşte directiva 73/23/CEE şi amendamentele succesive), cerinţele de siguranţă din Directiva "EMC" 2004/108/CE.

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

- Verificați să nu fie întrerupt curentul electric, iar cuptorul să fie conectat la rețeaua electrică.
- Opriți cuptorul şi apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.

Uşa este blocată:

- Opriți cuptorul şi apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.
- **Important:** în timpul operației de autocurățare, uşa rămâne blocată. Aşteptați până când se deblochează automat (vezi paragraful "Ciclul de curățare al cuptoarelor cu funcția piroliză").

Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

- Dacă pe afişaj apare "F" urmat de un număr, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat. În acest caz, indicați numărul care urmează după litera "F".

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Opriți şi porniți din nou aparatul pentru a verifica dacă problema s-a rezolvat.

Dacă problema persistă şi după controalele menționate, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat.
Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul şi modelul exact al cuptorului;
- numărul de asistență (numărul care se găseşte după cuvântul "Service" pe plăcuța cu datele tehnice), situat pe marginea din dreapta, în interiorul cuptorului (e vizibil când uşa cuptorului este deschisă). Numărul de Asistență este indicat, de asemenea, în foaia de garanție;
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

SERVICE 0000 000 00000

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Serviciu de Asistență Tehnică autorizat** (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale şi că reparațiile vor fi executate corect).

CURĂȚAREA

⚠ AVERTIZARE

- **Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**
- **Curățați aparatul numai când este rece.**
- **Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.**

Exteriorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, din greşeală, un asemenea produs intră în contact cu aparatul, curățați-l imediat cu o cârpă umedă.

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă. Dacă este foarte murdar, adăugați în apă câteva picături de detergent pentru vase. Ştergeți cu o cârpă uscată.

Interiorul cuptorului

IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă sau răzuitoare metalice. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate şi a sticlei uşii cuptorului.

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferat când încă este cald, pentru a înlătura murdăria depusă şi petele cauzate de resturile de mâncare (de ex. alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți speciali pentru curățarea cuptorului şi urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- Curățați geamul uşii cu detergenți lichizi speciali. Uşa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (vezi ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la unele modele) pentru a curăța partea de sus a cuptorului.

NOTĂ: când se gătesc alimente cu un conținut ridicat de apă (de ex. pizza, legume etc.) se poate forma condens pe partea internă a uşii şi pe garnitură. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cu o cârpă sau un burete.

Accesoriile:

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, după utilizare, mânuindu-le cu mănuşi de bucătărie, dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare se pot îndepărta uşor cu o perie sau cu un burete.

Curățarea peretelui posterior şi a panourilor catalitice laterale ale cuptorului (dacă există):

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, care ar putea deteriora suprafața catalitică şi i-ar distruge proprietățile de autocurățare.

- Lăsați cuptorul să funcționeze în gol la o temperatură de 200°C timp de circa o oră, cu funcția "Convecție".
- După aceea, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta resturile de alimente cu un burete.

Ciclul de curățare al cuptoarelor cu funcția piroliză (dacă există în dotare):

⚠ AVERTIZARE

- **Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză.**
- **Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză.**

Această funcție permite eliminarea murdăriei produse în timpul coacerii. Resturile de murdărie sunt arse (la o temperatură de circa 500°C), producând depuneri care pot fi înlăturate uşor, cu un burete umed, după răcirea cuptorului. Nu activați funcția de autocurățare după fiecare coacere, ci doar atunci când cuptorul este foarte murdar sau când se emană fum şi mirosuri neplăcute atât în etapa de preîncălzire, cât şi de preparare.

- În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită, asigurați-vă că în timpul ciclului de autocurățare (piroliză) arzătoarele cu gaz sau arzătoarele electrice sunt stinse.
- Accesoriile trebuie scoase din aparat înainte de a activa piroliza.
  Aparatul este dotat cu două 2 funcții pirolitice:

1. Ciclul economic (PYRO EXPRESS/ECO): consumul se reduce cu circa 25% față de ciclul pirolitic standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați gătit carne de cel puțin 2-3 ori consecutiv).
2. Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă când cuptorul este foarte murdar.

- În orice caz, după un anumit număr de utilizări, în funcție de gradul de murdărie, se recomandă, printr-un mesaj de pe afişaj, să efectuați un ciclu de autocurățare.

NOTĂ: în timpul funcției de piroliză, uşa cuptorului rămâne blocată şi este imposibil să fie deschisă până când temperatura din interiorul cavității nu ajunge la un nivel adecvat.

ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTIZARE

- **Folosiți mănuşi de protecție.**
- **Executați operațiunile indicate doar când aparatul s-a răcit.**
- **Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.**

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

1. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor (Fig. 1).
2. Trageți puțin în față rezistența (Fig. 2) şi coborâți-o (Fig. 3).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dv., având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

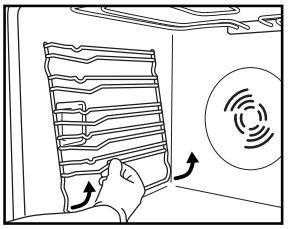


Fig. 1

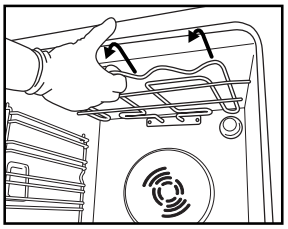


Fig. 2

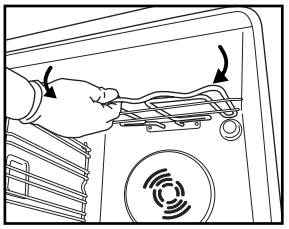


Fig. 3

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Deşurubați capacul becului (Fig. 4), înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) şi înşurubați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

Pentru a înlocui becul lateral (dacă există în dotare):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor, dacă există în dotare (Fig. 1).
3. Folosind o şurubelniță ascuțită drept pârghie, extrageți plafoniera (Fig. 5).
4. Înlocuiți becul (vezi nota despre tipul becului) (Fig. 6).
5. Puneți la loc plafoniera şi împingeți-o spre perete pentru a o fixa corect (Fig. 7).
6. Montați la loc grătarele laterale de susținere a accesoriilor.
7. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

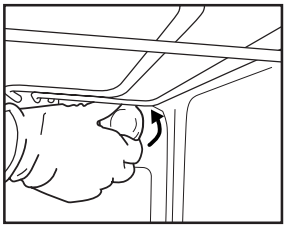


Fig. 4

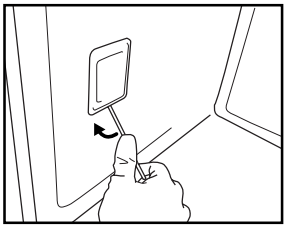


Fig. 5

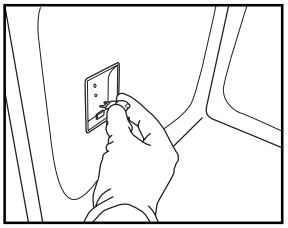


Fig. 6

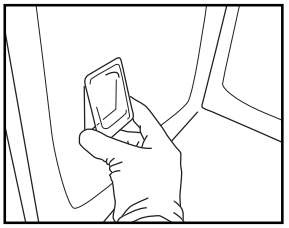


Fig. 7

NOTĂ:

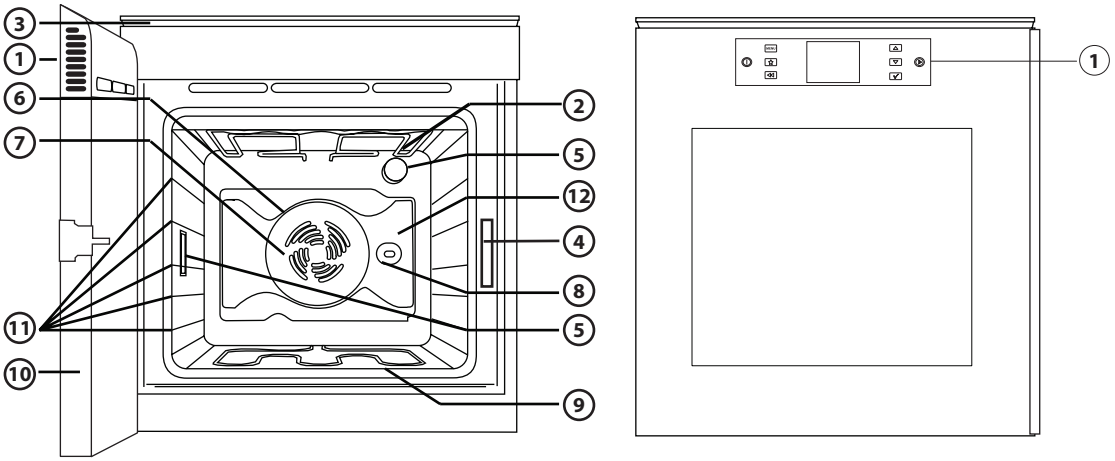
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40W/230V tip E-14, T300°C, sau becuri cu halogen de 20-40W/230 V tip G9, T300°C.
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență.

IMPORTANT:

- **Dacă se folosesc becuri cu halogen, nu le atingeți cu mâna, pentru a evita deteriorarea acestora din cauza amprentelor digitale.**
- **Nu folosiți cuptorul până ce plafoniera nu a fost pusă la loc.**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



1. Panoul de comandă
2. Rezistență superioară/grill
3. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becuri
6. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
7. Ventilator
8. Rotisor (dacă există)
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
10. Uşă cu deschidere spre dreapta (este disponibilă şi versiunea cu deschidere spre stânga)
11. Poziția nivelurilor (de la 1 la 5, pornind de jos)
12. Perete despărțitor

NOTĂ:

- În timpul coacerii este posibil ca ventilatorul de răcire să se activeze din când în când, pentru a reduce consumul de energie.
- La terminarea coacerii, după stingerea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.
- Dacă se deschide uşa în timpul coacerii, rezistențele se dezactivează.

ACCESORII ÎN DOTARE

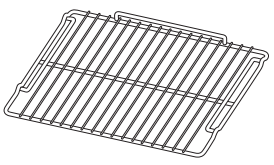


Fig. A

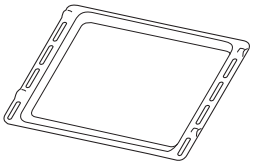


Fig. B

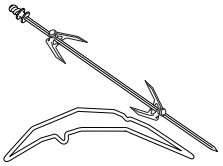


Fig. C

A. GRĂTAR (2): se foloseşte pentru a găti alimentele sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri sau alte recipiente adecvate pentru cuptor.

B. TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII (1): se foloseşte poziționată sub grătar, pentru a aduna grăsimea, sau ca grătar pentru a găti carne, peşte, legume, lipii etc.

C. ROTISOR (1): se foloseşte pentru a găti uniform bucăți mari de carne şi de pui.

ACCESORII CARE NU FAC PARTE DIN DOTARE

Se pot cumpăra separat şi alte accesorii de la Serviciul de Asistență Clienți.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR ŞI A ALTOR ACCESORII ÎN INTERIORUL CUPTORULUI

Grătarul şi celelalte accesorii sunt dotate cu un sistem de blocare care împiedică scoaterea lor accidentală.

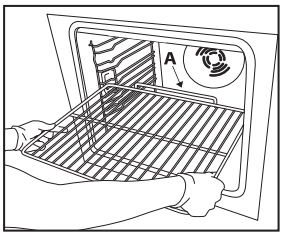


Fig. 1

1. Introduceți grătarul orizontal, cu partea ridicată “A” orientată în sus (Fig. 1).
2. Înclinați grătarul în dreptul poziției de blocare “B” (Fig. 2).

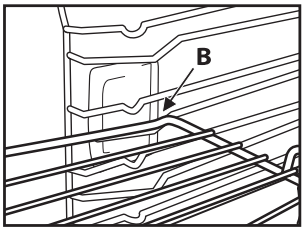


Fig. 2

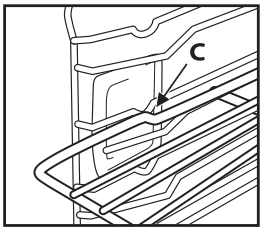


Fig. 3

3. Aduceți grătarul în poziție orizontală şi împingeți-l până la introducerea completă “C” (Fig. 3).
4. Pentru a scoate grătarul, procedați în mod invers.

Pentru celelalte accesorii, cum ar fi tava pentru scurgerea grăsimii şi tava pentru prăjituri, introducerea se face exact în acelaşi mod. Proeminența prezentă pe partea plană permite blocarea acestuia.

⚠ AVERTIZARE **Când scoateți alimentele, după terminarea coacerii, folosiți mănuşi de protecție şi aveți grijă să nu atingeți partea internă a uşii, care ar putea să se închidă, provocându-vă arsuri**

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

TASTE ACȚIONATE PRIN ATINGERE: pentru a le utiliza este suficient să apăsați pe simbolul corespunzător (nu este nevoie să apăsați tare).

⏻ Pornire/Oprire

MENU pentru a ajunge la MENIUL principal sau pentru a reveni la ecranul inițial

☆ pentru a ajunge la cele 10 funcții utilizate cel mai des

⏪ pentru a reveni la ecranul anterior

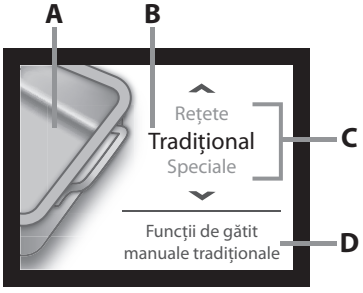
△ şi ▽ pentru a explora funcțiile/opțiunile şi a regla valorile prestabilite

✓ pentru a selecta şi a confirma setările

⏵ pentru a porni coacerea

LISTA FUNCȚIILOR

După ce ați activat cuptorul, când apăsați pe tasta ⏻, pe afişaj se văd următoarele indicații.



A. Imagine referitoare la funcția evidențiată

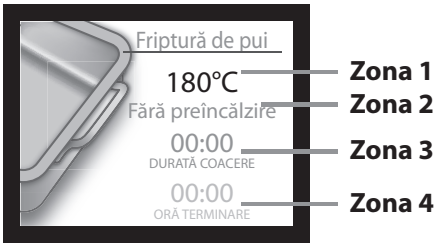
B. Funcția evidențiată poate fi selectată apăsând ✓

C. Alte funcții disponibile şi selectabile

D. Descrierea funcției evidențiate

DETALII FUNCȚIE

După ce ați selectat funcția dorită, apăsând pe tasta ✓, pe afișaj apar opțiuni ulterioare și detalii asociate cu aceasta.



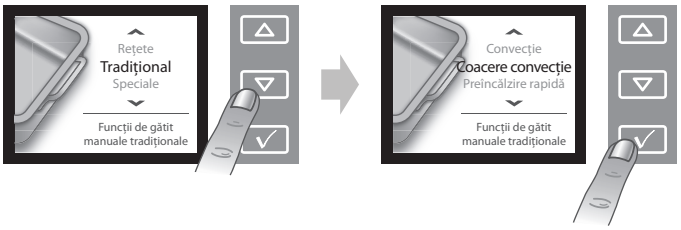
Pentru a vă deplasa între diferitele zone folosiți tastele săgeată △ și ▽: valorile modificabile sunt cele care apar scrise cu caractere mai mari, de culoare gri-închis. Apăsați pe ✓ pentru a selecta valoarea, modificați-o cu △ și ▽ și confirmați cu tasta ✓.

PRIMA UTILIZARE - SELECTAREA LIMBII ȘI REGLAREA OREI

Pentru o utilizare corectă a cuptorului, la prima pornire este necesar să selectați limba dorită și să setați ora curentă.
Procedați după cum urmează:

1. Apăsați pe ⏻: pe afișaj apare lista primelor trei limbi disponibile.
2. Apăsați pe tastele △ și ▽ pentru a derula lista.
3. După ce ați marcat limba dorită, apăsați pe ✓ pentru a o selecta.
   După ce ați selectat limba, pe afișaj se vede 12:00 care clipește intermitent.
4. Reglați ora apăsând pe tastele △ și ▽. Pentru a derula mai rapid numerele, țineți apăsată tasta.
5. Confirmați setarea apăsând pe ✓: pe afișaj apare lista funcțiilor.

SELECTAREA FUNCȚIILOR DE COACERE



1. Când cuptorul este stins, apăsați pe tasta ⏻; pe afișaj se văd funcțiile de coacere.
2. Explorați diferitele posibilități disponibile apăsând pe tastele △ și ▽: funcția selectabilă este marcată cu gri mai închis pe afișaj.
   NOTĂ: pentru lista și descrierea funcțiilor, consultați tabelul corespunzător de la pagina 14 și de la pagina 15.
3. Alegeți funcția apăsând pe tasta ✓: pe afișaj apar setările de coacere. Dacă valorile prestabilite corespund cu cele dorite, apăsați pe tasta de pornire ⏵, în caz contrar procedați așa cum se arată mai jos pentru a le modifica.

SETAREA PUTERII GRILLULUI

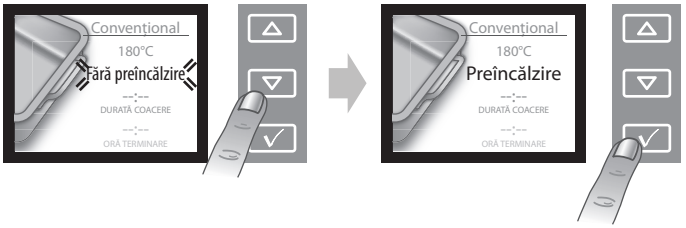
Pentru a modifica puterea grillului este necesar să procedați astfel:

1. Din meniul TRADIȚIONAL, poziționați-vă pe funcția GRILL cu ajutorul tastelor △ și ▽ și confirmați cu tasta ✓.
2. Dacă puterea prestabilită este cea dorită, apăsați direct pe tasta ⏵ pentru a porni coacerea.
3. Dacă doriți să setați o putere diferită, derulați cu tastele △ și ▽ și confirmați cu tasta ✓.

SETAREA TEMPERATURII

1. Verificați să fie selectată valoarea pentru temperatură (zona 1) și apăsați pe tasta [✓] pentru a selecta parametrul care trebuie modificat: valorile corespunzătoare temperaturii clipesc intermitent.
2. Modificați-le cu ajutorul tastelor [△] și [▽] până când se ajunge la valoarea dorită.
3. Apăsați pe tasta [✓] pentru a confirma și apoi apăsați pe Ⓟ. Afișajul recomandă la ce nivel să se introducă alimentele.
4. Apăsați pe Ⓟ pentru a porni coacerea.
   Temperatura setată poate fi modificată și în timpul coacerii, urmând aceeași procedură.
5. La terminarea coacerii, apare mesajul referitor la sfârșitul acesteia. În acest moment se poate stinge cuptorul apăsând pe tasta ⏻, sau se poate prelungi ulterior coacerea, apăsând pe [△]. La stingere, pe afișaj apare bara de răcire, care indică temperatura din interiorul cuptorului.

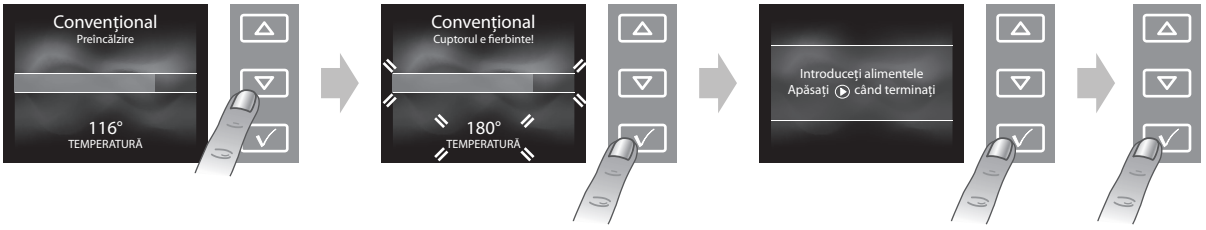
PREÎNCĂLZIREA CAVITĂȚII



Dacă doriți să preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele care trebuie gătite, trebuie să se modifice pre-selectarea cuptorului astfel:

1. Poziționați-vă cu ajutorul tastelor [△] și [▽] în dreptul preîncălzirii.
2. Apăsați pe tasta [✓] pentru a selecta parametrul: mesajul "Fără preîncălzire" clipește intermitent.
3. Modificați parametrul apăsând pe tasta [△] sau [▽]: pe afișaj "Preîncălzire".
4. Confirmați alegerea efectuată apăsând pe tasta [✓].

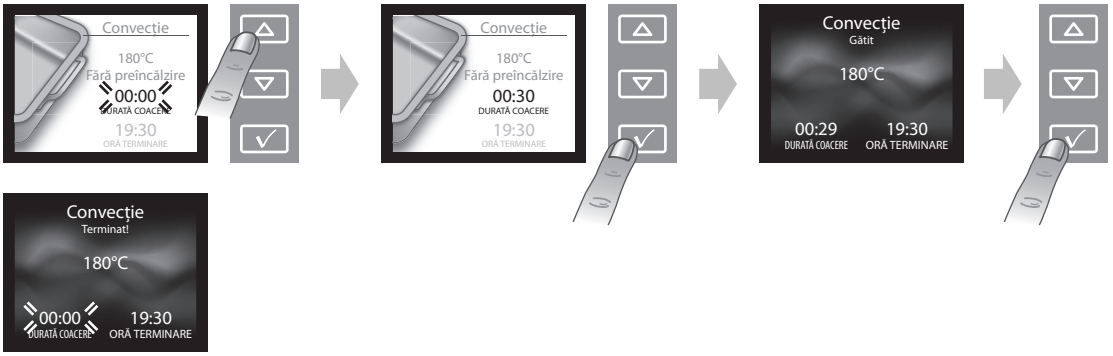
PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ



Dacă doriți să preîncălziți rapid cuptorul trebuie să procedați astfel:

1. Selectați funcția preîncălzire rapidă cu ajutorul tastelor [△] și [▽].
2. Confirmați cu tasta [✓]: pe afișaj apar setările.
3. Dacă temperatura propusă corespunde cu cea dorită, apăsați pe tasta Ⓟ; pentru a o modifica, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare. Un semnal sonor indică faptul că temperatura setată a fost atinsă de către cuptor. La terminarea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convențional ⊟.
   Acum se pot introduce alimentele și se poate începe prepararea.
4. Dacă doriți să setați o funcție de coacere diferită, apăsați pe [MENU] și selectați funcția dorită.

SETAREA DURATEI DE COACERE



Această funcție permite să se gătească pe un interval de timp determinat, de la un minim de 1 minut până la durata maximă permisă de funcția selectată, iar la terminarea acestuia cuptorul se stinge automat.

1. Pentru a seta funcția trebuie să ajungeți în dreptul mesajului "DURATĂ COACERE", utilizând tastele [△] și [▽].
2. Apăsați pe tasta [✓] pentru a selecta parametrul; pe afișaj clipește intermitent "00:00".
3. Modificați valoarea cu ajutorul tastelor [△] și [▽] până când este afișată durata de coacere dorită.
4. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta [✓].

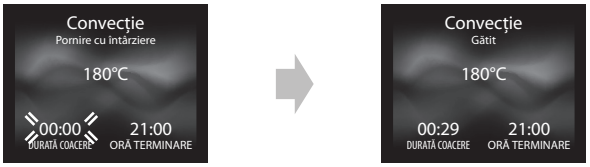
RUMENIRE

La terminarea coacerii, pentru funcţiile care permit acest lucru, pe afişaj este propusă posibilitatea de a rumeni alimentele la suprafaţă. Această funcţie poate fi activată numai după ce aţi setat o durată de coacere.

După ce s-a terminat durata de coacere, pe afişaj se vede "^ pt. a prelungi, ✓ pt. a rumeni". Apăsând pe tasta [✓], cuptorul va începe faza de rumenire, cu o durată de 5 minute. Această funcţie poate fi efectuată numai o singură dată.

SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII / PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE

Se poate seta ora dorită pentru terminarea coacerii, întârziind pornirea cuptorului până la un maximum de 23 de ore şi 59 minute, începând de la ora curentă. Acest lucru este posibil doar după ce aţi setat o durată de coacere. **Această setare este disponibilă doar dacă, pentru funcţia aleasă, nu este prevăzută preîncălzirea cuptorului.**

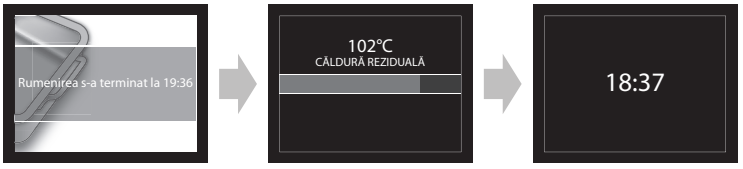


După ce aţi setat durata de coacere, pe afişaj apare ora de terminare a coacerii (de exemplu 19:45). Pentru a întârzia terminarea coacerii, amânând pornirea cuptorului, procedaţi astfel:

1. Poziţionaţi-vă în dreptul orei de terminare a coacerii, cu ajutorul tastelor [△] şi [▽].
2. Apăsaţi pe tasta [✓] pentru a selecta parametrul: ora de terminare a coacerii clipeşte intermitent.
3. Amânaţi ora de terminare a coacerii folosind tastele [△] şi [▽], până la atingerea valorii dorite.
4. Confirmaţi valoarea aleasă apăsând pe tasta [✓].
5. Apăsaţi pe tasta Ⓟ. Afişajul recomandă pe care nivel să se introducă alimentele.
6. Apăsaţi pe tasta Ⓟ pentru a activa funcţia. Cuptorul va începe coacerea după un timp de aşteptare, calculat astfel încât să se termine la ora setată (de exemplu, dacă trebuie să gătiţi alimente care necesită o durată de coacere de 30 minute, setând ca oră de terminare a coacerii 21.00, cuptorul va începe coacerea la 20.30).

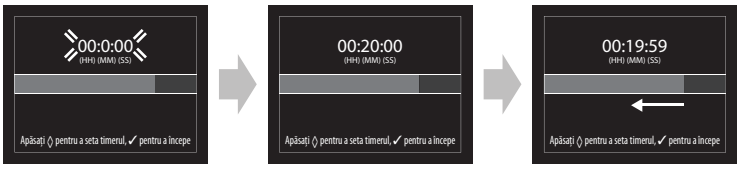
NOTĂ: în timpul fazei de aşteptare se poate începe oricum ciclul de coacere apăsând pe tasta Ⓟ.
În timpul coacerii, valorile setate pot fi modificate în orice moment (temperatura, nivelul grillului, durata de coacere), utilizând tastele [△] şi [▽] şi tasta [✓], aşa cum se arată în paragrafele anterioare.

INDICATORUL CĂLDURII REZIDUALE DIN INTERIORUL CUPTORULUI



La terminarea preparării, sau la oprirea cuptorului, dacă temperatura din interiorul cavităţii este mai mare de 50°C, pe afişaj apare temperatura din acel moment şi bara care indică răcirea în curs de efectuare. În cazul în care căldura reziduală atinge 50°C, pe afişaj apare ora curentă.

TIMER



Această funcție poate fi utilizată doar când cuptorul este stins şi este utilă, de exemplu, pentru a controla durata de preparare a pastelor făinoase. Durata maximă care poate fi setată este de 1 oră şi 30 minute.

1. Când cuptorul este stins, apăsați pe tasta [✓]: pe afişaj apare "00:00:00".
2. Apăsați pe tastele [△] şi [▽] pentru a selecta durata dorită.
3. Apăsați pe tasta [✓] pentru a porni numărătoarea inversă. La terminarea duratei setate, pe afişaj apare "00:00:00" şi se aude un semnal sonor. În acest moment se poate prelungi timpul, procedând cum se arată mai sus, sau se poate dezactiva timerul, apăsând pe tasta [✓] (pe afişaj apare ora curentă).

REȚETE

Datorită tehnologiei "6th Sense", se pot utiliza 30 de rețete deja programate, cu funcția şi cu temperatura de coacere ideale. Trebuie să respectați rețetele din dotare doar pentru ingrediente şi pentru prepararea felului de mâncare. Pentru tot restul, urmați aceste instrucțiuni:

1. Selectați "REȚETE" cu tastele [△] şi [▽] şi confirmați cu [✓].
2. Alegeți alimentul care urmează a fi preparat, dintre cele propuse.
3. Confirmați alimentul ales cu tasta [✓].
4. Selectați rețeta dorită cu tastele [△] şi [▽].
5. Confirmați apăsând pe tasta [✓]: pe afişaj se vede durata de coacere orientativă.
6. Introduceți alimentele şi apăsați pe tasta ▶. Afişajul recomandă pe care nivel să se introducă alimentele.
7. Apăsați pe tasta ▶ pentru a porni coacerea. Pentru a porni cu întârziere coacerea, vezi paragraful respectiv.

NOTE: unele alimente trebuie întoarse sau amestecate la jumătatea coacerii: cuptorul emite un semnal sonor, iar pe afişaj se vede tipul de operațiune cerut.

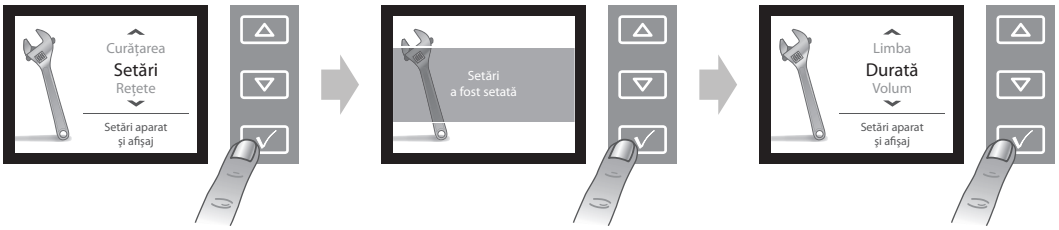
Durata de coacere afişată inițial este doar orientativă: poate fi prelungită automat în timpul coacerii.

Cu puțin înainte de terminarea duratei de preparare, cuptorul vă avertizează să verificați dacă mâncarea este gătită aşa cum doriți dv. În caz contrar, la terminarea coacerii se poate prelungi manual durata de coacere cu ajutorul tastelor [△] şi [▽].

FAVORITE

1. Apăsați pe tasta ☆: pe afișaj se văd cele 10 funcții cel mai des utilizate.
2. Derulați lista utilizând tastele △ și ▽.
3. Apăsați pe ✓ pentru a selecta funcția dorită.
4. Pentru a modifica setările funcției selectate, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare.

SETĂRI



1. Pentru a modifica unii parametri ai afișajului, selectați "SETĂRI" din meniul principal, cu ajutorul tastelor △ și ▽.
2. Confirmați cu tasta ✓: pe afișaj se văd parametrii care pot fi modificați (limba, volumul semnalului sonor, luminozitatea afișajului, ora curentă, economia de energie).
3. Alegeți setarea care trebuie modificată cu ajutorul tastelor △ și ▽.
4. Apăsați pe tasta ✓ pentru a confirma.
5. Urmați indicațiile de pe afișaj pentru a modifica parametrul.
6. Apăsați pe tasta ✓; pe afișaj apare mesajul de confirmare a operațiunii efectuate.

NOTĂ: când cuptorul este stins, dacă funcția MOD ECO (economie de energie) este activată (ON (Pornit)), după câteva secunde afișajul se stinge. În schimb, dacă funcția nu este activă (OFF (Oprit)), după câteva secunde se reduce doar luminozitatea afișajului.

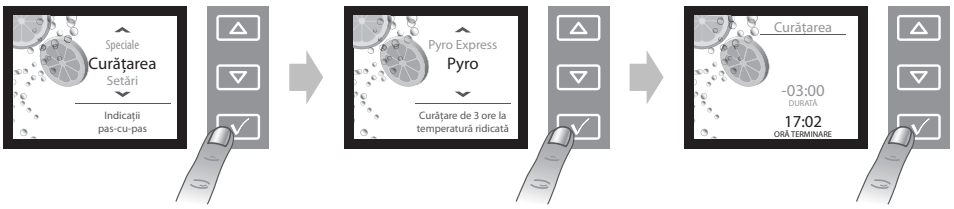
BLOCAREA TASTELOR (KEY-LOCK)

Această funcție permite blocarea utilizării tuturor tastelor de pe panoul de comandă.

Pentru a o activa, apăsați simultan pe tastele ⏪ și ✓ cel puțin 3 secunde. Dacă este activată, funcționalitatea tastelor este blocată, iar pe afișaj apare un mesaj de avertizare. Această funcție poate fi activată și în timpul coacerii. Pentru a o dezactiva, repetați procedura de mai sus. Când este activată blocarea tastelor, se poate opri cuptorul cu ajutorul tastei ⏻.

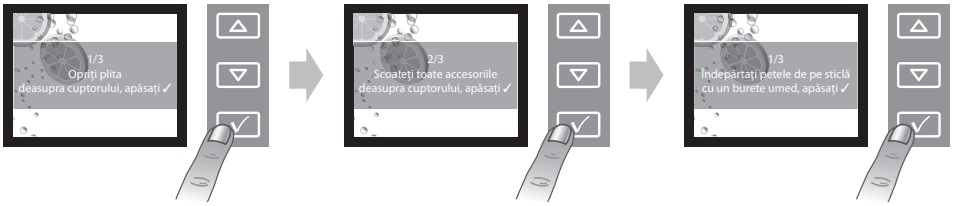
CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI

Pentru descrierea acestei funcții, consultați capitolul CURĂȚAREA şi tabelul cu funcțiile de la pagina 14.



Pentru a porni ciclul de curățare automată a cuptorului (piroliză) procedați după cum urmează:

1. Selectați “Curățare” din meniul principal cu ajutorul tastelor [△] şi [▽].
2. Apăsați pe tasta [✓]: pe afişaj apare “Piroliză Express” şi “Piroliză”.
3. Selectați unul dintre cele două cicluri cu ajutorul tastelor [△] şi [▽], confirmați cu [✓]: pe afişaj apar durata şi ora de terminare a ciclului ales (se poate întârzia ora de terminare a ciclului urmând aceeaşi procedură indicată în paragraful “SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII / PORNIREA CU ÎNTÂRZIERE”).



4. Apăsați pe tasta ⏵: pe afişaj apar instrucțiunile care trebuie urmate înainte de a porni ciclul de coacere. După efectuarea fiecăreia dintre ele, confirmați cu tasta [✓].

5. La ultima confirmare, cuptorul este pregătit pentru începerea ciclului şi pentru blocarea automată a uşii: pe afişaj apare un mesaj de avertizare timp de aprox. trei secunde. Imediat după aceea, pe afişaj apare bara care indică faza de avansare a ciclului în curs de desfăşurare.
   NOTĂ: dacă uşa cuptorului este deschisă înainte de blocarea sa automată, pe afişaj apare un mesaj de avertizare. După ce ați închis din nou uşa, trebuie să porniți din nou ciclul, apăsând pe tasta [✓].

6. La terminarea ciclului, pe afişaj apare mesajul de avertizare corespunzător, care clipeşte intermitent, urmat de afişarea barei care indică răcirea în curs. Pe afişaj este indicată temperatura rezidual. Uşa rămâne blocată până când temperatura ajunge la nivelul de siguranță: pe afişaj apare ora curentă.

TABEL DESCRIERE FUNCȚII

MENIU PRINCIPAL		
	SETĂRI	Pentru a seta afişajul (limba, ora, luminozitatea, volumul semnalului sonor, economie de energie).
	REȚETE	Pentru a selecta cele 30 de rețete diferite programate (vezi cartea de rețete anexate). Cuptorul setează automat temperatura, funcția şi durata de preparare optime. Este important să urmați cu strictețe recomandările privind prepararea, accesoriile şi nivelurile care trebuie utilizate, indicate în cartea de bucate.
	CURĂȚARE AUTOMATĂ	Pentru a elimina murdăria rezultată în urma gătitului, la un ciclu cu temperatură foarte ridicată (circa 500°). Se poate alege dintre două cicluri de autocurățare: un ciclu redus (Pyro Express) şi unul complet (Pyro). Vă recomandăm să folosiți ciclul redus dacă se utilizează funcția la intervale regulate şi ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.
	TRADIȚIONAL	Vezi FUNCȚII TRADIȚIONALE.
	SPECIALE	Vezi FUNCȚII SPECIALE.
FUNCȚII TRADIȚIONALE		
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul.
	CONVENȚIONAL	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Pentru a coace pizze, plăcinte sărate şi dulci cu umplutură lichidă, utilizați nivelul 1 sau 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	GRILL	Pentru a frige antricoate, frigărui şi cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4 sau 5. Pentru a frige carne, se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3/4, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, uşa cuptorului trebuie să fie ținută închisă.
	TURBO GRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pasăre). Puneți alimentele pe nivelurile centrale. Se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1/2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, uşa cuptorului trebuie să fie ținută închisă. Cu această funcție se poate folosi rotisorul, dacă acest accesoriu face parte din dotare.
	CONVECȚIE	Pentru a găti simultan, pe mai multe niveluri (maximum trei) alimente, chiar şi diferite, care necesită aceeaşi temperatură de preparare (de ex.: peşte, legume, dulciuri). Funcția permite să se gătească fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Utilizați nivelul 3 pentru a găti pe un singur ghidaj, 1 şi 4 pentru a găti pe mai multe ghidaje şi 1, 3, 5 pentru a găti pe trei ghidaje. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	COACERE CONVECȚIE	Pentru a găti carne şi plăcinte cu umpluturi lichide (sărate sau dulci), pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

FUNCȚII SPECIALE			
	DECONGELARE		Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Se recomandă să puneți alimentele pe nivelul central. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor, pentru a evita deshidratarea suprafeței.
	MENȚINERE LA CALD		Pentru a menține calde şi crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, friptură, budinci). Se recomandă să puneți alimentele pe nivelul central. Funcția nu se activează dacă temperatura din cuptor este mai mare de 65°C.
	DOSPIRE		Pentru a obține o dospire optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru ca dospirea să fie de calitate, funcția nu se activează dacă temperatura din cavitatea cuptorului este mai mare de 40°C. Puneți aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	CONVENABIL		Pentru a găti alimente preparate, conservate la temperatura ambiantă sau în vitrina frigorifică (biscuiți, preparate lichide pentru torturi, "muffin", paste şi produse tip pâine). Această funcție gătește toate alimentele în mod rapid şi delicat; poate fi utilizată şi pentru a încălzi alimente deja gătite. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	GĂTIT MAXI		Pentru a găti bucăți de carne de dimensiuni mari (peste 2,5 kg). Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucății de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când, ca să nu se usuce prea mult.
	ALIMENTE CONGELATE	**Lasagne**	Funcția selectează automat cea mai bună temperatură şi cel mai bun mod de preparare pentru 5 categorii diferite de alimente preparate congelate. Utilizați nivelul de coacere 2 sau 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
		Pizza	
		Ştrudel	
		Cartofi prăjiți	
		Pâine	
		Personalizat	Se poate seta, după dorință, o valoare de temperatură între 50 şi 250°C pentru a găti alte tipuri de produse.

TABEL DE COACERE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Torturi dospite	CONVENȚIONAL	-	2 / 3	160-180	30-90	Formă de tort pe grătar
	CONVECȚIE	-	1-4	160-180	30-90	Niv. 4: formă de tort pe grătar
						Niv. 1: formă de tort pe grătar
Plăcinte umplute (prăjitură cu brânză, ştrudel, tort de fructe)	COACERE CONVECȚIE	-	3	160-200	35-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri sau formă de tort pe grătar
	CONVECȚIE	-	1-4	160-200	40-90	Niv. 4: formă de tort pe grătar
						Niv. 1: formă de tort pe grătar
Biscuiți/Tarte mici	CONVENȚIONAL	-	3	170-180	20-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-4	160-170	20-45	Niv. 4: grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-3-5	160-170	20-45	Niv. 5: tavă pe grătar
						Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Choux à la crème	CONVENȚIONAL	-	3	180-200	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-4	180-190	35-45	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-3-5	180-190	35-45	Niv. 5: tavă pe grătar
						Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Bezele	CONVENȚIONAL	-	3	90	110-150	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-4	90	140-160	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-3-5	90	140-160	Niv. 5: tavă pe grătar
						Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Pâine / Pizza / Lipie	CONVENȚIONAL	-	1 / 2	190-250	20-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-4	190-250	25-50	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-3-5	190-250	25-50	Niv. 5: tavă pe grătar
						Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Plăcinte cu carne şi cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine)	COACERE CONVECȚIE	-	3	180-190	40-55	Formă de tort pe grătar
	CONVECȚIE	-	1-4	180-190	45-60	Niv. 4: formă de tort pe grătar
						Niv. 1: formă de tort pe grătar
	CONVECȚIE	-	1-3-5	180-190	45-60	Niv. 5: formă de tort pe grătar
						Niv. 3: formă de tort pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri + formă de tort
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj	CONVENȚIONAL	-	3	190-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-4	180-190	20-40	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-3-5	180-190	20-40	Niv. 5: tavă pe grătar
						Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
Lasagne / Paste făinoase la cuptor / Cannelloni / Flanuri	CONVENȚIONAL	-	3	190-200	45-55	Tavă pe grătar
Miel / Vițel / Văcuță / Porc 1 kg	CONVENȚIONAL	-	3	190-200	80-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pui / Iepure / Rață 1 kg	CONVENȚIONAL	-	3	200-230	50-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Curcan / Gâscă 3 kg	CONVENȚIONAL	-	2	190-200	80-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Peşte la cuptor / în papiotă (file, întreg)	CONVENȚIONAL	-	3	180-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Legume umplute (roşii, dovlecei, vinete)	COACERE CONVECȚIE	-	2	180-200	50-60	Tavă pe grătar
Pâine prăjită	GRILL	-	5	Ridicată	3-5	Grătar

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Fileuri / bucăți de peşte	GRILL	-	3-4	Medie	20-30	Niv. 4: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri	GRILL	-	4-5	Medie-Ridicată	15-30	Niv. 5: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 Kg	TURBO GRILL	-	1-2	Medie	55-70	Niv. 2: grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
		-	1-2	Ridicată	60-80	Niv. 2: rotisor
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Rosbif în sânge 1 kg	TURBO GRILL	-	3	Medie	35-45	Tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Pulpă de miel / But	TURBO GRILL	-	3	Medie	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Cartofi copți	TURBO GRILL	-	3	Medie	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere, dacă este necesar)
Legume gratinate	TURBO GRILL	-	3	Ridicată	10-15	Tavă pe grătar
Lasagna şi carne	CONVECȚIE	-	1-4	200	50-100	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Carne şi cartofi	CONVECȚIE	-	1-4	200	45-100	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Peşte şi legume	CONVECȚIE	-	1-4	180	30-50	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Pizze congelate	ALIMENTE CONGELATE	-	3	Automată	10-15	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri sau grătar
		-	1-4	Automată	15-20	Niv. 4: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
		-	1-3-5	Automată	20-30	Niv. 5: tavă pe grătar
						Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
						Niv. 1: tavă pe grătar
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Niv. 5: tavă pe grătar
						Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
						Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pentru prăjituri
						Niv. 1: tavă pe grătar

Tabel Rețete Testate (în conformitate cu normativa IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 şi DIN 3360-12:07:07)

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii şi note
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscuiți din aluat sfărâmicios (Shortbread)	CONVENȚIONAL	-	3	170	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-4	160	20-30	Niv. 4: tavă pentru prăjituri
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Prăjiturele (Small cakes)	CONVENȚIONAL	-	3	170	25-35	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-4	160	30-40	Niv. 4: tavă pentru prăjituri
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
	CONVECȚIE	-	1-3-5	160	35-45	Niv. 5: tavă pe grătar
						Niv. 3: tavă pentru prăjituri
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Pandişpan fără grăsimi (Fatless sponge cake)	CONVENȚIONAL	-	2	170	30-40	Formă de tort pe grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 torturi de mere (Two apple pies)	CONVENȚIONAL	-	2 / 3	185	70-90	Formă de tort pe grătar
	CONVECȚIE	-	1-4	175	75-95	Niv. 4: formă de tort pe grătar
						Niv. 1: formă de tort pe grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Pâine prăjită (Toast)	GRILL	-	5	Ridicată	3-5	Grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgeri (Burgers)	GRILL	-	5	Ridicată	20-30	Niv. 5: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Niv. 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tort de mere, tort în tavă (Apple cake, yeast tray cake)	CONVENȚIONAL	-	3	180	35-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-4	160	55-65	Niv. 4: tavă pentru prăjituri
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Friptură de porc (Pork Roast)	GĂTIT MAXI	-	2	170	110-150	Niv. 2: tavă pentru scurgerea grăsimii
DIN 3360-12:07 anexa C						
Tort scund (Flat cake)	CONVENȚIONAL	-	3	170	40-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
	CONVECȚIE	-	1-4	170	45-55	Niv. 4: tavă pentru prăjituri
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii

În tabelul de coacere sunt recomandate funcțiile şi temperaturile ideale pentru a obține cele mai bune rezultate pentru toate tipurile de rețete. Dacă doriți să gătiți cu funcția Convecție pe un singur nivel, se recomandă să se utilizeze al treilea nivel şi temperatura recomandată pentru "CONVECȚIE" pe mai multe niveluri.
Pentru a frige la grătar, se recomandă să se lase 3-4 cm liberi până la marginea frontală a grătarului, pentru a facilita scoaterea acestuia.

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ŞII SUGESTII

Cum se citeşte tabelul de coacere

Tabelul indică funcţia cea mai indicată de utilizat pentru diferite alimente, care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în acelaşi timp. Durata de coacere începe din momentul când alimentele sunt introduse în cuptor, fără a lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile şi duratele de coacere au caracter pur orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiţi cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la valori mai mari. Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare şi tăvi de prăjituri sau de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii din pirex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi puţin. Pentru a obţine cele mai bune rezultate, urmaţi cu grijă recomandările din tabelul de coacere, în ceea ce priveşte alegerea accesoriilor din dotare, care urmează a fi puse pe diferitele niveluri.

Gătitul unor alimente diferite în acelaşi timp

Utilizând funcţia "CONVECŢIE" se pot găti simultan, pe ghidaje diferite, alimente diferite (de exemplu peşte şi legume) care necesită aceeaşi temperatură. Scoateţi alimentele care necesită o durată de coacere mai redusă şi lăsaţi în cuptor alimentele care necesită o durată de coacere mai lungă.

Dulciuri

- Gătiţi deserturile delicate cu funcţia Convenţional numai pe un singur nivel. Folosiţi tăvi de prăjituri din metal de culoare închisă şi puneţi-le întotdeauna pe grătarul din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectaţi funcţia cu aer forţat şi puneţi tăvile de prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulaţia aerului.
- Pentru a verifica dacă o prăjitură dospită s-a copt, introduceţi o scobitoare din lemn în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiţi tăvi de prăjituri antiaderente, nu ungeţi cu unt şi marginile, deoarece este posibil ca prăjitura să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura "se lasă" în timpul coptului, setaţi o temperatură mai mică data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceţi cantitatea de lichid din aluat şi să-l amestecaţi mai delicat.
- Dulciurile cu garnitură umedă (plăcinte cu brânză sau cu fructe) necesită funcţia "COACERE CONVECŢIE". Dacă baza prăjiturii este prea umedă, puneţi grătarul pe un nivel inferior şi presăraţi baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiţi sfărâmaţi, înainte de a adăuga umplutura.

Carne

- Folosiţi orice fel de tavă de cuptor sau vas din pirex, adecvate pentru mărimea bucăţii de carne pe care o veţi găti. Pentru fripturi, este mai bine să se adauge nişte supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului, pentru un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsaţi-o să se odihnească în cuptor încă 10-15 minute sau înveliţi-o în folie de aluminiu.
- Când doriţi să frigeţi carne la grătar, alegeţi bucăţi de carne cu o grosime uniformă, pentru a obţine o preparare uniformă. Bucăţile foarte groase de carne necesită durate de preparare mai lungi. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, îndepărtaţi-o de grill, poziţionând grătarul la un nivel mai coborât. Întoarceţi carnea după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Pentru a aduna zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, direct sub grătarul pe care este pusă carnea. Completaţi atunci când este necesar.

Rotisorul (numai la unele modele)

Folosiţi acest accesoriu pentru a găti uniform bucăţi mari de carne şi de pui. Introduceţi carnea pe axul rotisorului, legând-o cu o sfoară, dacă este carne de pui, şi verificaţi să fie bine fixată înainte de a introduce rotisorul în locaşul din peretele frontal al peretelui şi de a-l sprijini pe suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum şi pentru a strânge zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, pe primul nivel. Tija rotisorului are un mâner de plastic, care trebuie scos înainte de a începe gătitul şi care trebuie folosit din nou după ce s-a terminat coacerea, pentru a scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeţi.

Pizza

Ungeţi puţin tăvile, pentru ca baza pizzei să fie crocantă. Presăraţi mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Funcţia dospire

Se recomandă să acoperiţi întotdeauna aluatul cu un şervet umed înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcţie, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparaţie cu dospirea la temperatura camerei (20-25°C). Timpul de dospire pentru 1 kg de aluat pentru pizza este de aproximativ o oră.

Printed in Italy
06/2011

5019 310 01312

RO

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA